

Secretos de Calidad: Lecciones de la Taza de la Excelencia®



Resultados de un estudio de la
Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua y TechnoServe
Noviembre 2003

CONTENIDO

- **Introducción**
- Condiciones Agro-Climatológicas
- Manejo Productivo
- Beneficiado Húmedo
- Conclusiones



INTRODUCCION

La Taza de la Excelencia® es una competencia cuyo objetivo es identificar y premiar los mejores cafés de un país. Durante la competencia, un jurado de catadores de café nacionales e internacionales seleccionan los mejores cafés en un proceso riguroso. Después, estos cafés ganadores pasan a una subasta electrónica internacional. En Nicaragua, se ha organizado la Taza de la Excelencia® dos veces hasta la fecha.

En Nicaragua, la Taza de la Excelencia® ha despertado el interés de muchos productores. Muchos productores están preguntando cuáles condiciones necesitan y cuál manejo tienen que dar a sus fincas para producir un café de excelente calidad.

Para dar una respuesta a estas preguntas, la Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN) y TechnoServe hicieron un estudio en agosto, septiembre y octubre del 2003. El objetivo del estudio era determinar los factores más importantes que han contribuido al éxito de los ganadores de la Taza de la Excelencia® 2003.



INTRODUCCION

El estudio consistió en dos componentes:

- Una comparación de las condiciones agro-climatológicas de la producción total de Nicaragua con las de los 385 participantes y los 37 ganadores de la Taza de la Excelencia® 2003
- Una comparación del manejo productivo y el beneficiado húmedo de una muestra de 20 participantes no ganadores con una muestra de 20 ganadores de la Taza de la Excelencia® 2003.

Este documento es la presentación de los resultados de este estudio. Aunque reconocemos que los resultados son basados en una muestra pequeña de productores, esperamos que este estudio contribuya al mejor entendimiento de cómo producir un café de excelente calidad.

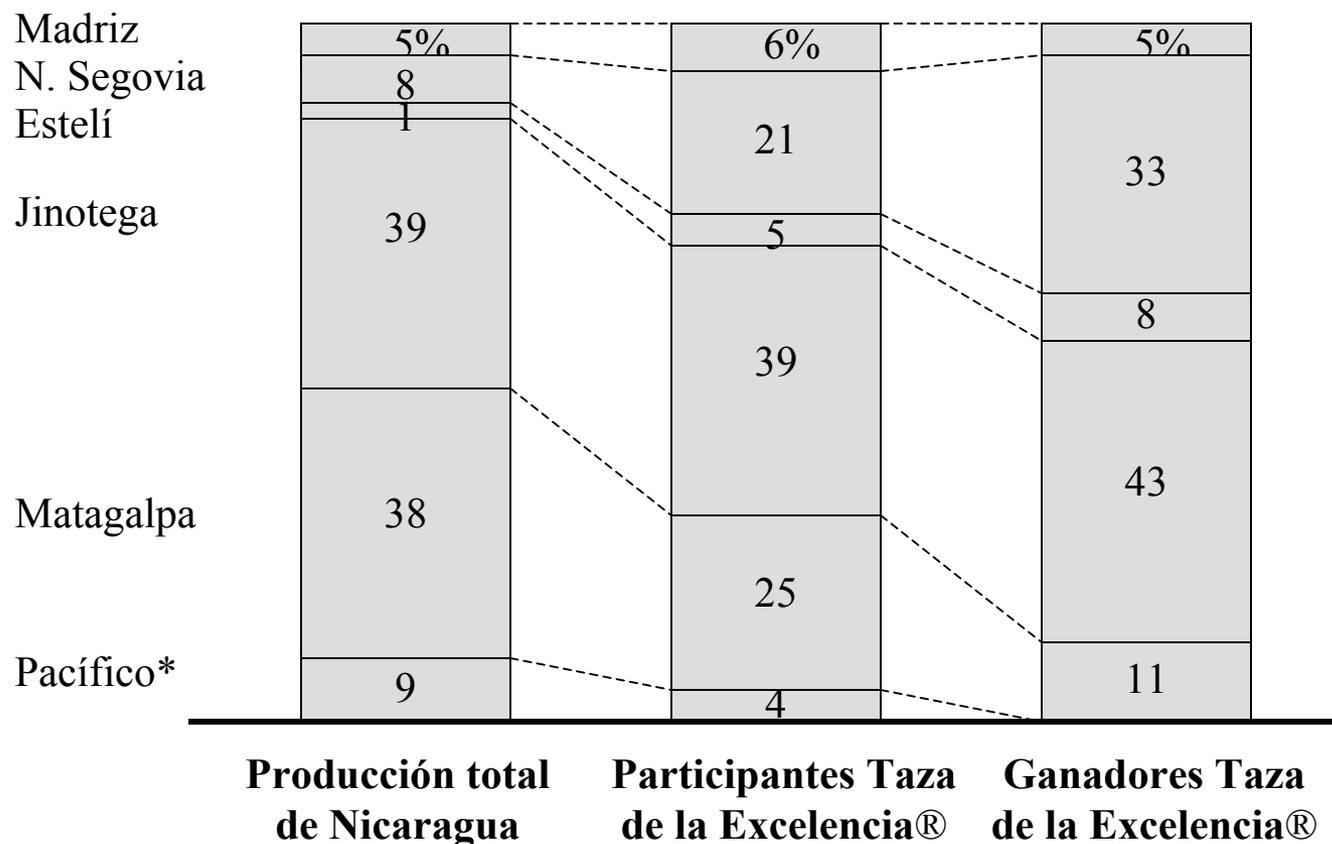


CONTENIDO

- Introducción
- **Condiciones Agro-Climatológicas**
- Manejo Productivo
- Beneficiado Húmedo
- Conclusiones



La mayoría de los ganadores de la Taza de la Excelencia® 2003 es de los departamentos de Jinotega y Nueva Segovia

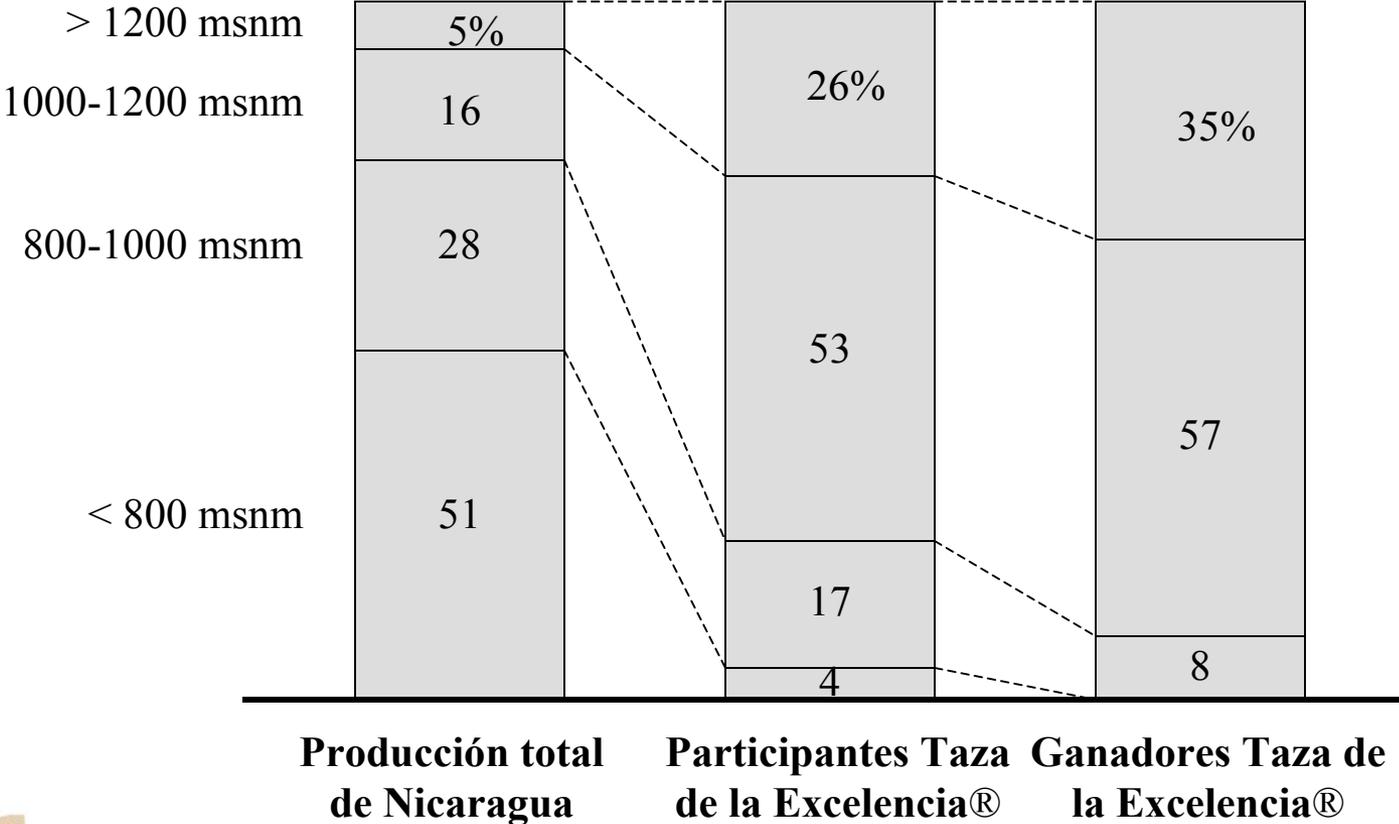


* Managua, Carazo, Masaya, Granada, Rivas, León, Chinandega y Boaco

Fuente: UNICAFE; TechnoServe



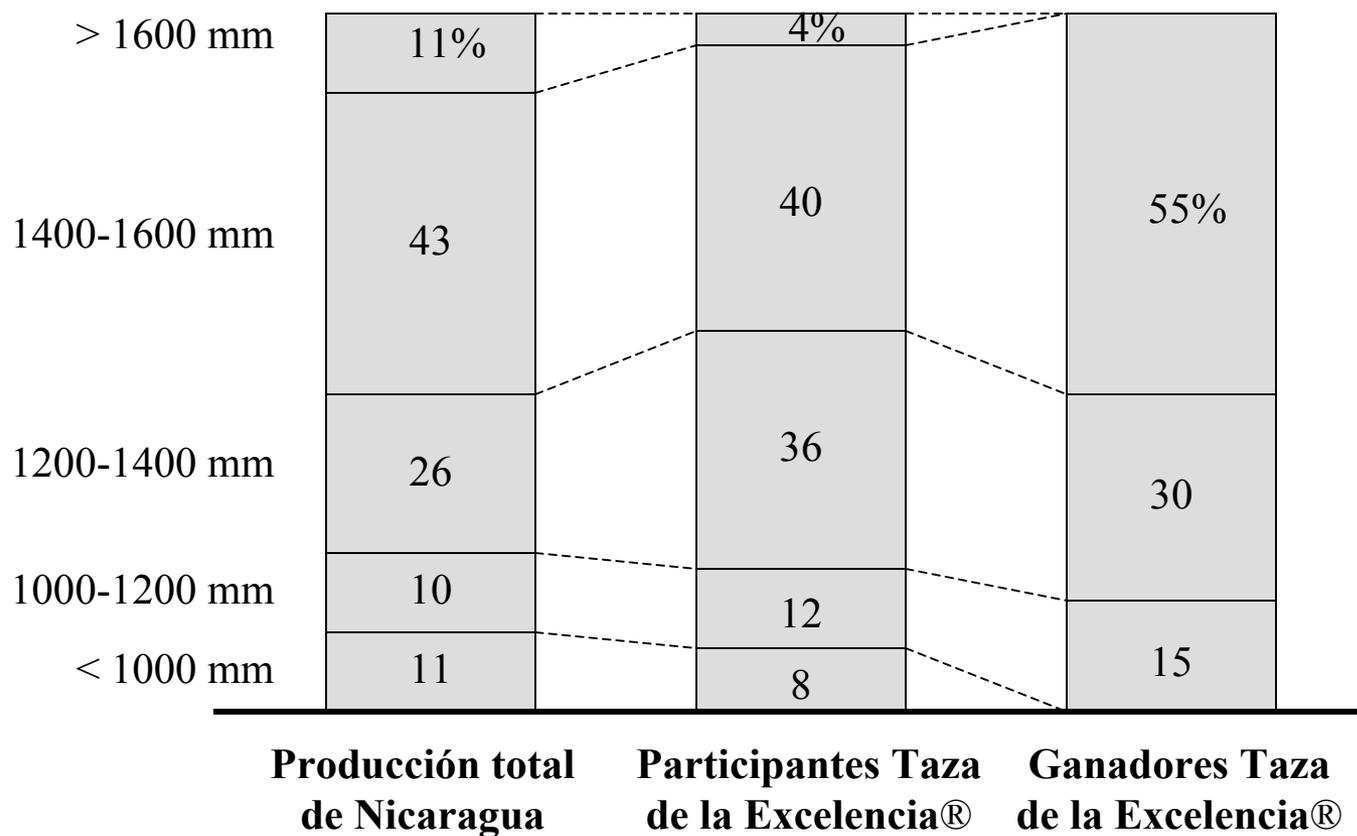
Las fincas ganadoras tienen una altura de 1000 metros para arriba ...



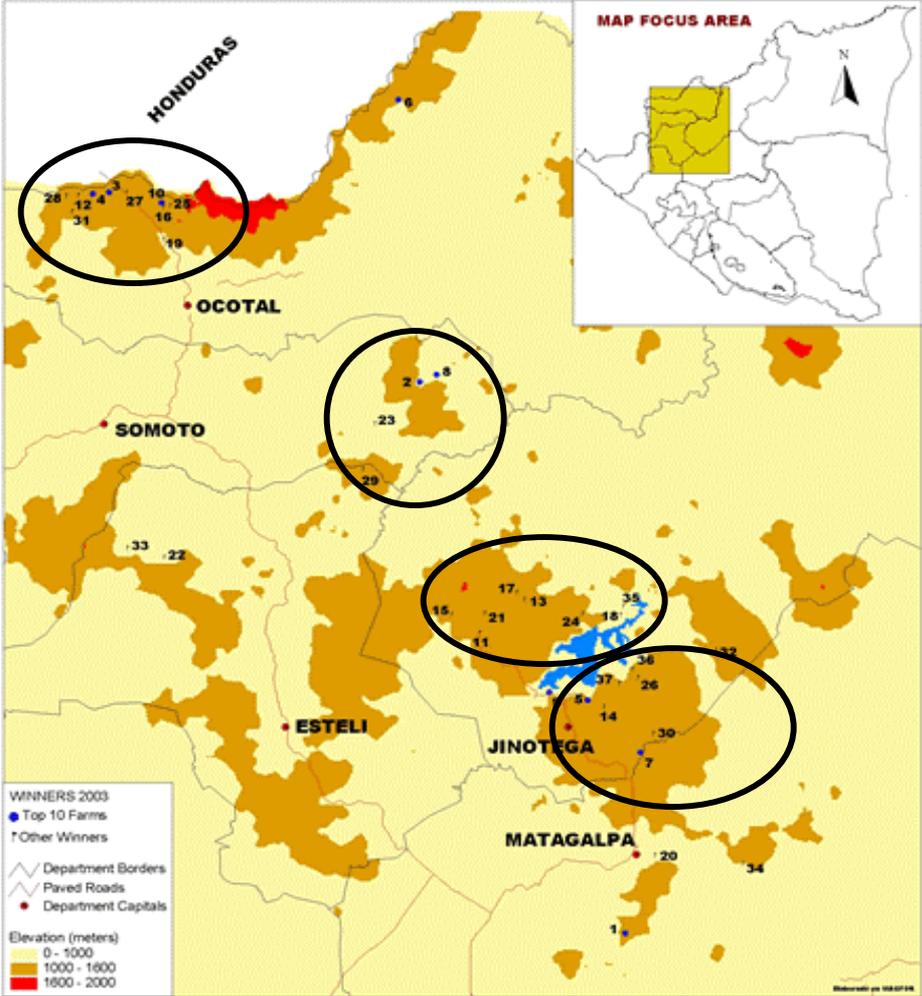
Fuente: UNICAFFE; TechnoServe



... y reciben 1000-1600 mm de lluvias por año



Esto ubica las fincas ganadoras en cuatro zonas principales del país



Fuente: MAGFOR; TechnoServe

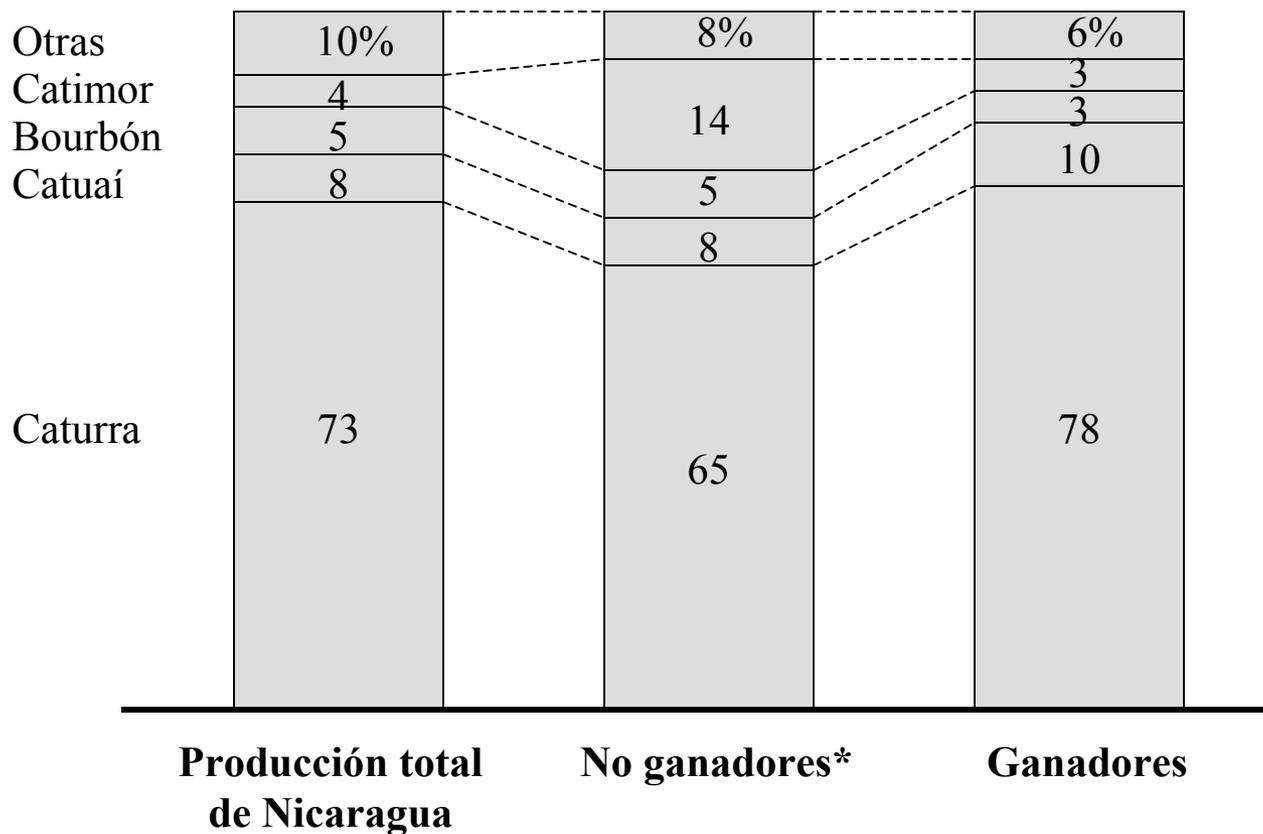


CONTENIDO

- Introducción
- Condiciones Agro-Climatológicas
- **Manejo Productivo**
- Beneficiado Húmedo
- Conclusiones



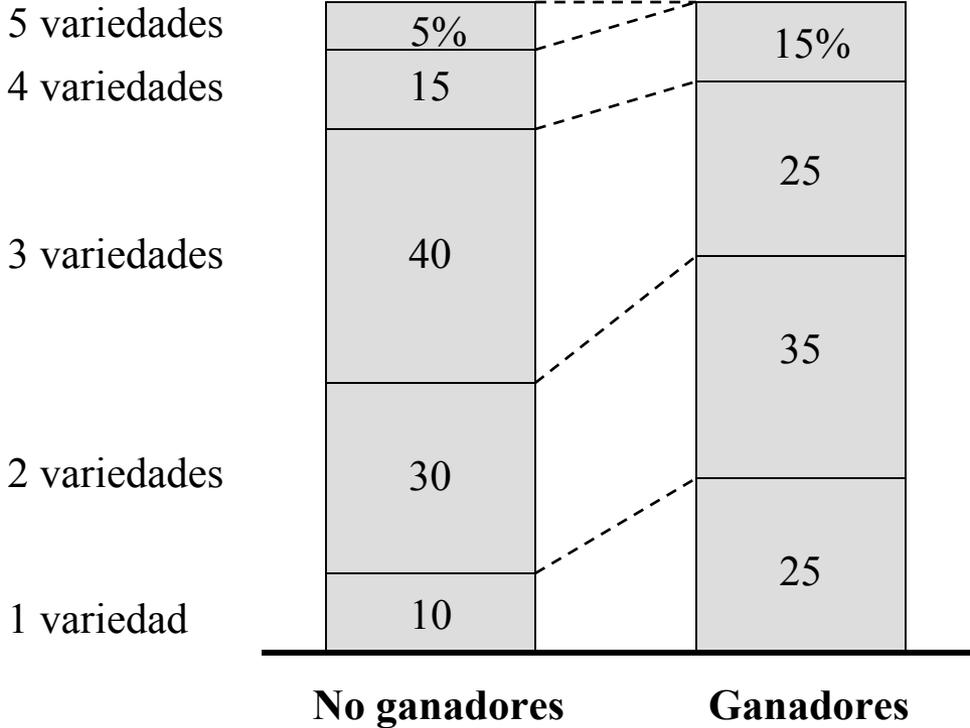
Caturra es la variedad más popular entre los ganadores



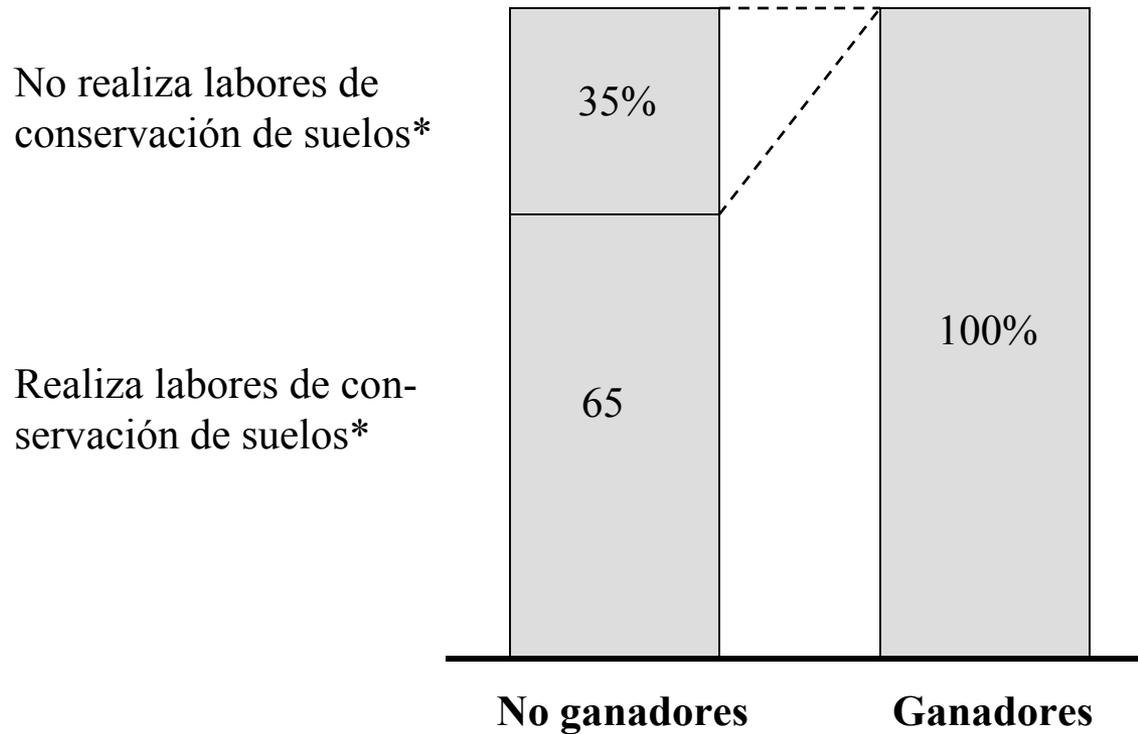
* De aquí en adelante, “no ganadores” refiere a una muestra de participantes con las mismas condiciones agro-climatológicas como los ganadores

Fuente: UNICAFE; TechnoServe

Los ganadores concentran sus esfuerzos en manejar pocas variedades de café

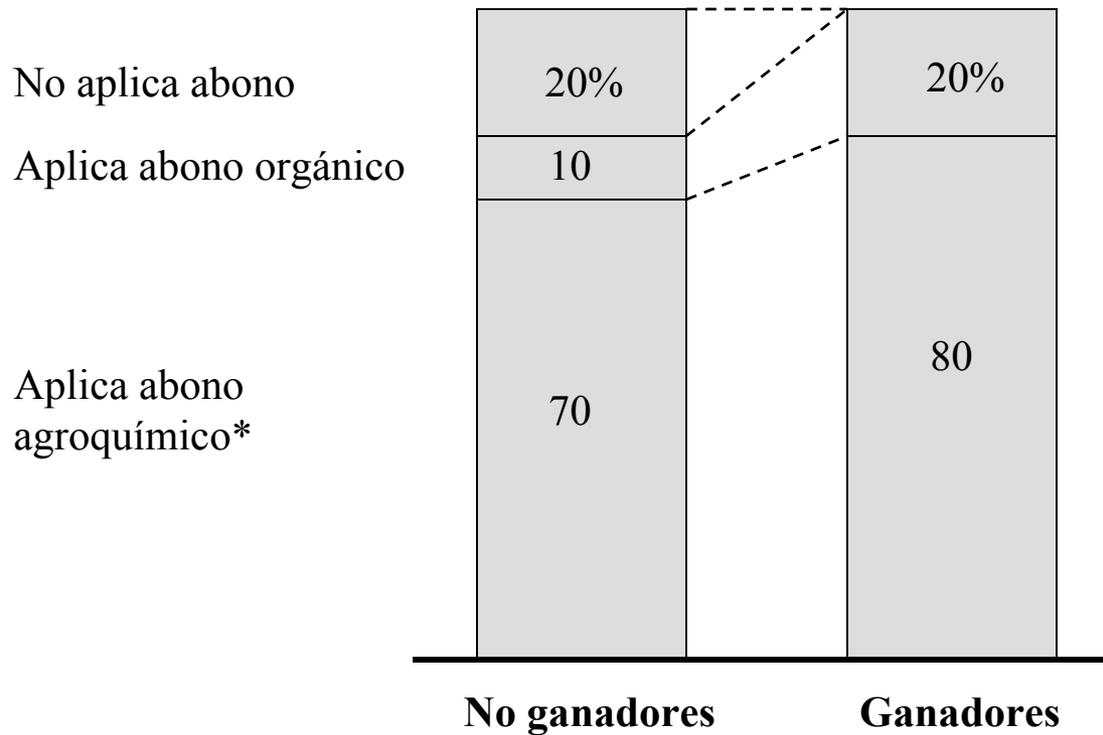


Todos los ganadores realizan labores de conservación de suelos ...



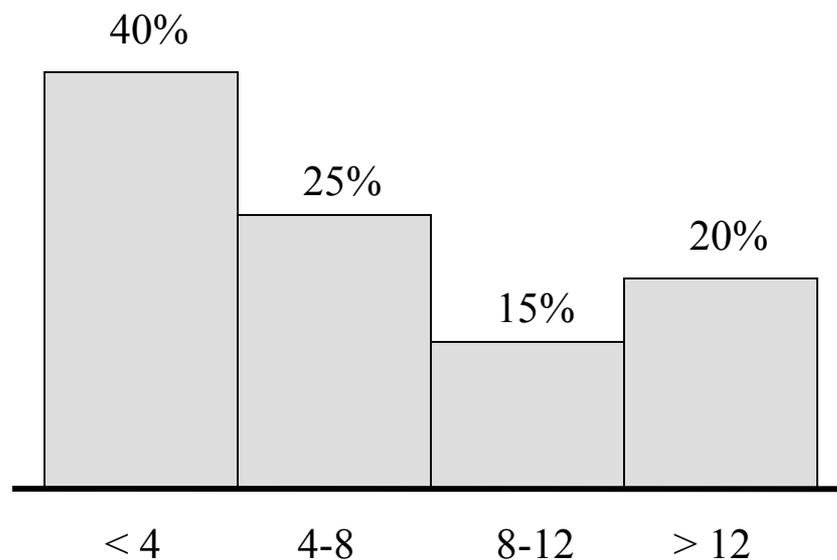
* Ejemplos: Siembra a curvas de nivel, cultivo de barreras vivas, establecimiento de zanjas de drenaje

... y aplican abono a sus plantas de café



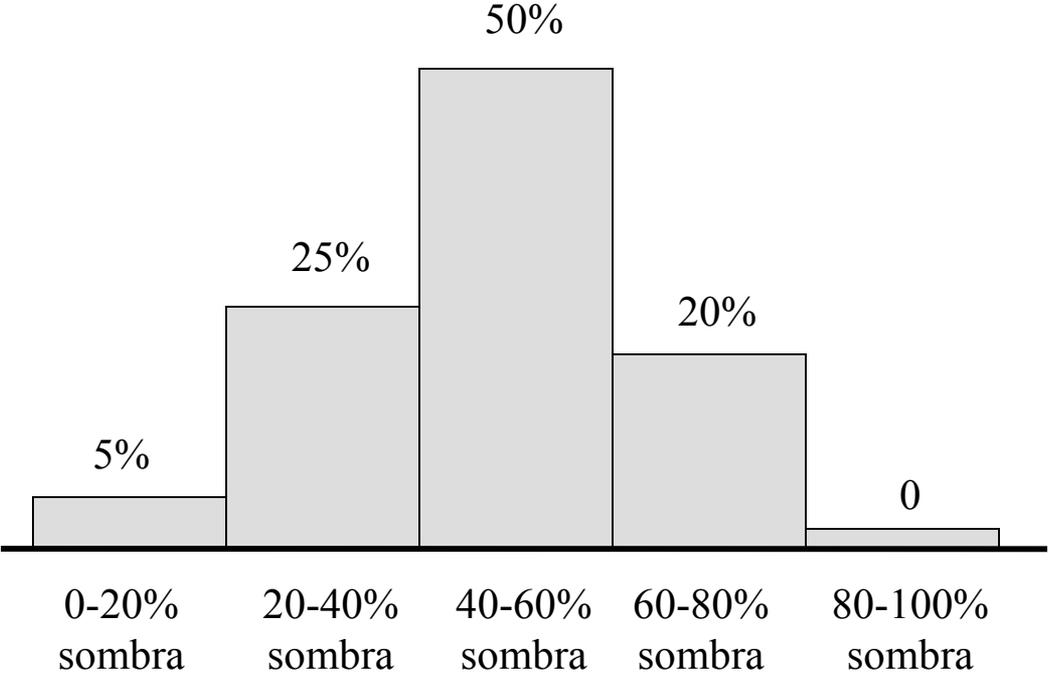
* Típicamente se aplica una fórmula de urea y otros químicos

Sin embargo, gran parte de los ganadores aplica menos de 4 onzas de abono por planta por año



Aplicación de abono por planta (onzas) por año

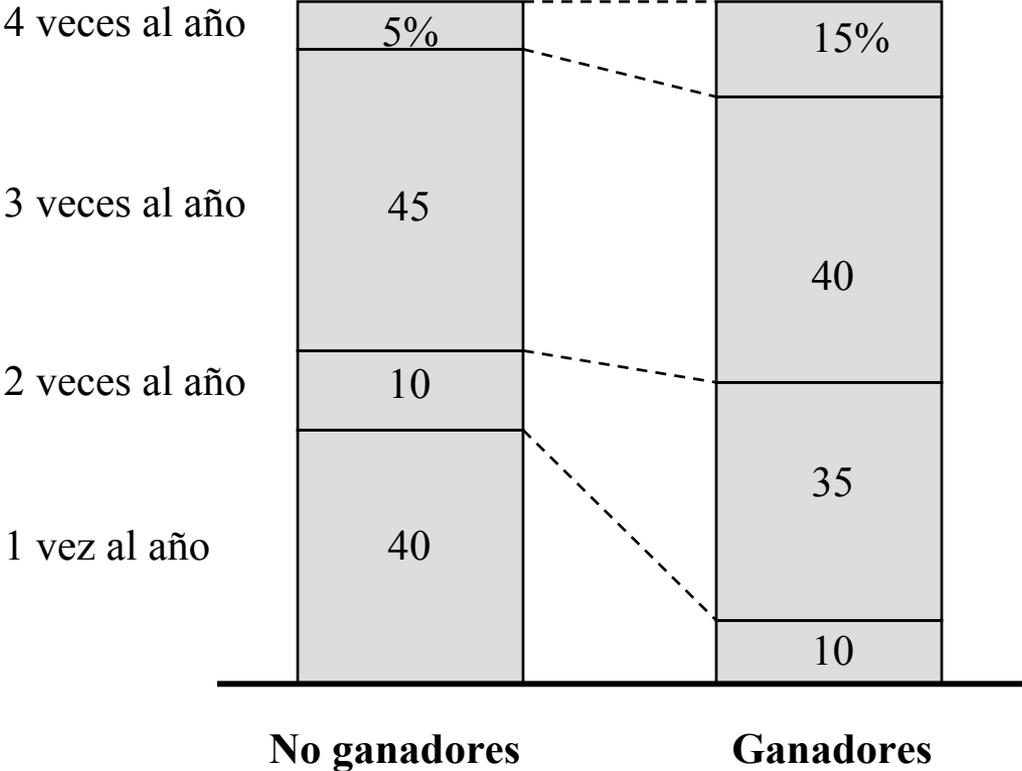
Casi todos los ganadores manejan sus plantaciones bajo sombra



Porcentaje de sombra en la finca



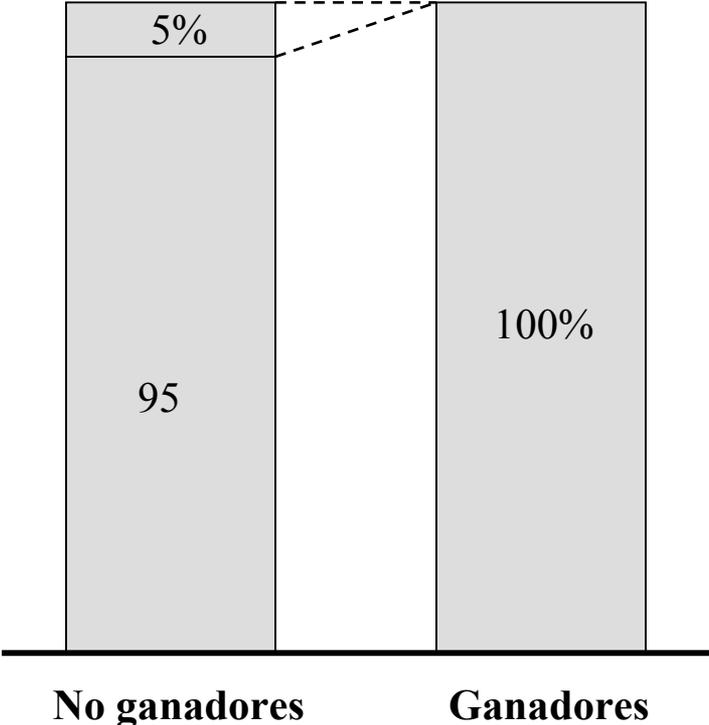
Los ganadores controlan malezas por lo menos 2 veces al año



Tanto los ganadores como los no ganadores realizan control de plagas y enfermedades

No realiza control de plagas y enfermedades

Realiza control de plagas y enfermedades

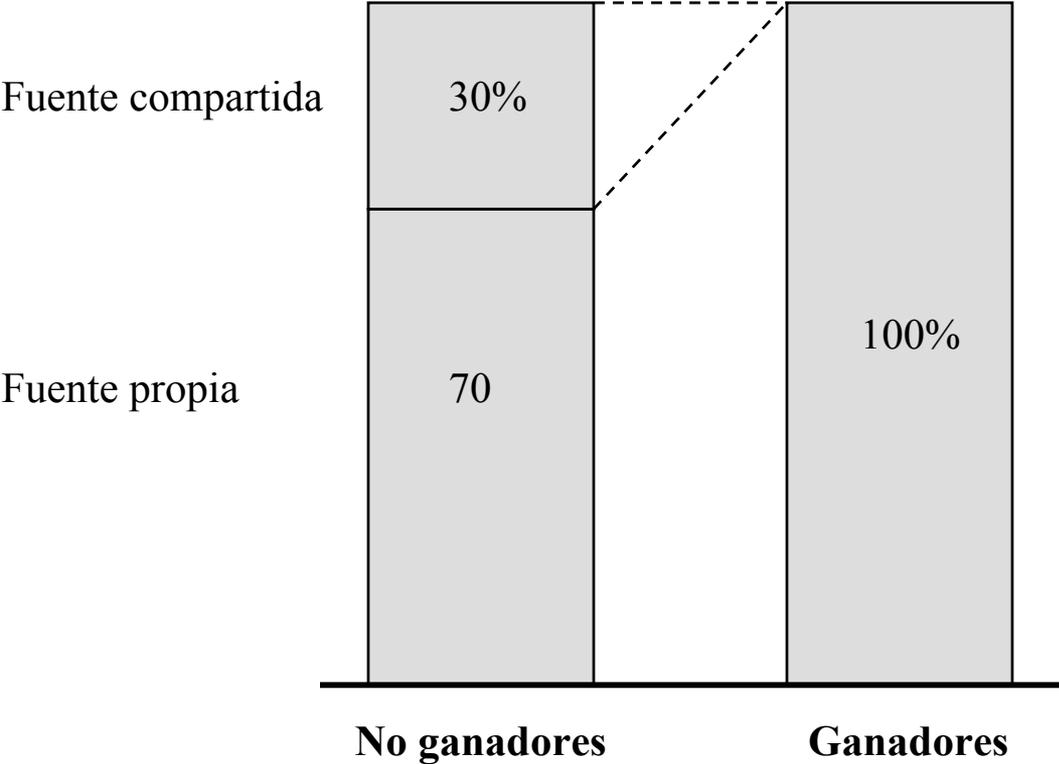


CONTENIDO

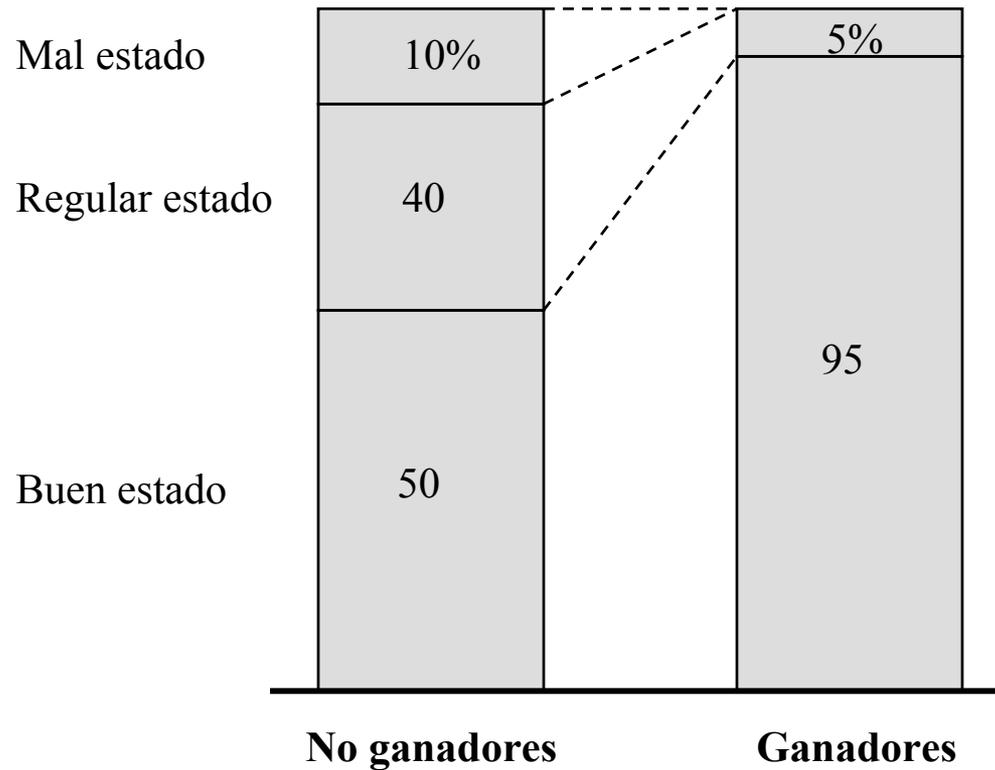
- Introducción
- Condiciones Agro-Climatológicas
- Manejo Productivo
- **Beneficiado Húmedo**
- Conclusiones



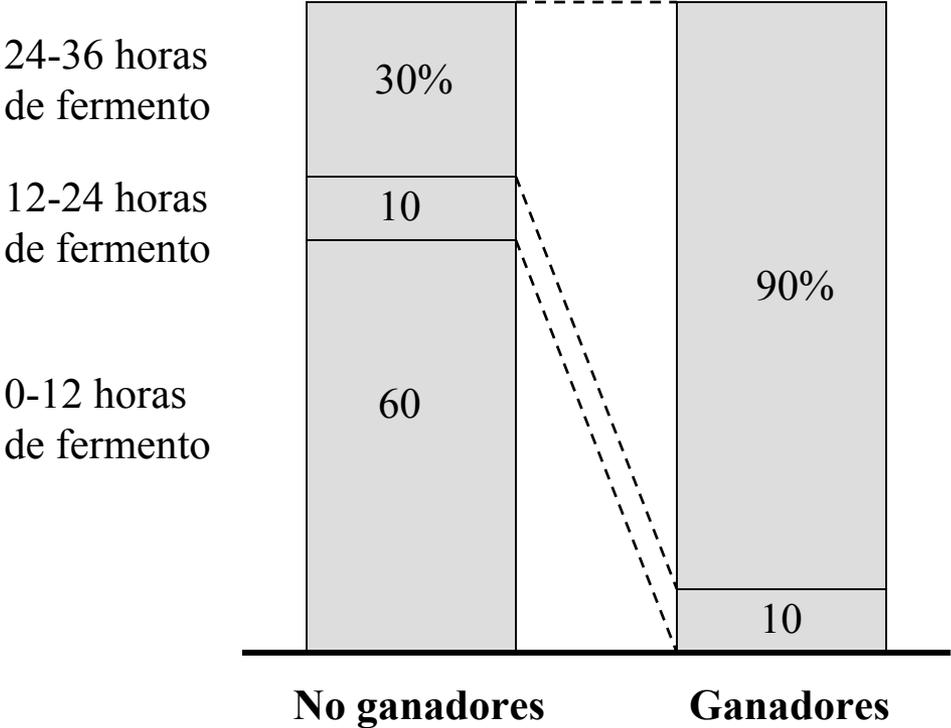
Los ganadores tienen acceso a una fuente propia de agua limpia ...



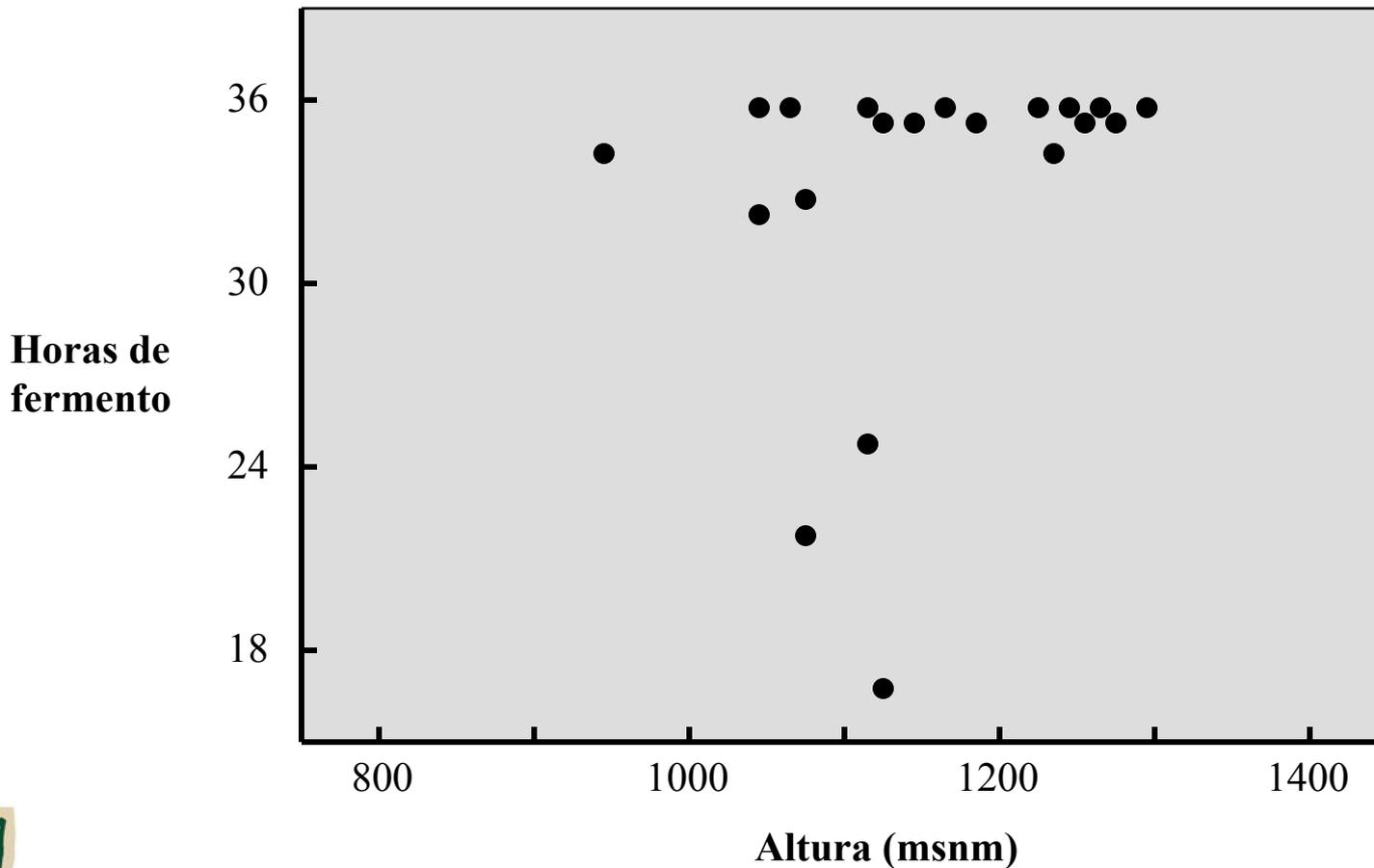
... y tienen despulpadoras en buen estado



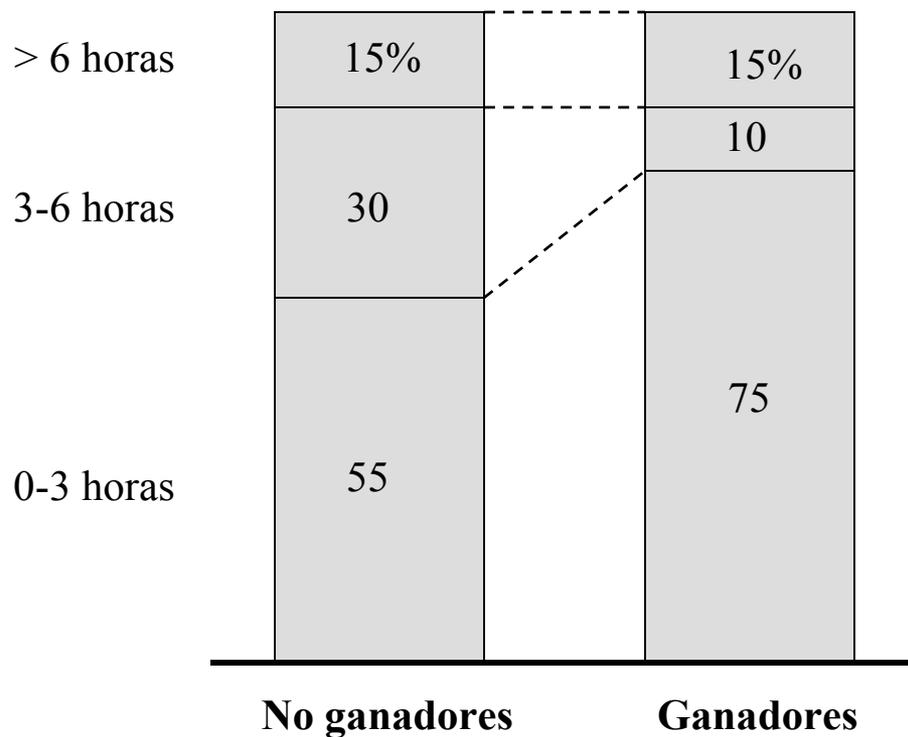
Los ganadores fermentan su café durante 24 a 36 horas -- mucho más tiempo que los no ganadores



Entre los ganadores, no hay una clara relación entre las horas de fermento y la altura de la finca



El café de los ganadores pasa poco tiempo entre el lavado y la llegada al beneficio seco



CONTENIDO

- Introducción
- Condiciones Agro-Climatológicas
- Manejo Productivo
- Beneficiado Húmedo
- **Conclusiones**



CONCLUSIONES

- El estudio confirma que la altura tiene un impacto importante en la calidad. En principio, para producir un café de excelente calidad, una finca cafetalera debe tener por lo menos **1000 metros de altura**
- El estudio muestra también que un **buen manejo productivo** puede contribuir a la calidad
- Además, el estudio confirma la importancia de tener acceso a **agua limpia** y una **despulpadora en buen estado**
- Y, finalmente, para producir un café de excelente calidad, el estudio indica que hay que permitir que el café fermente suficientes horas. Casi todos los ganadores de la Taza de la Excelencia® **fermentaron su café por más de 30 horas**



CONTACTOS

Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN)

Managua, Nicaragua

(505) 270-9880

emierisch@hotmail.com

TechnoServe Nicaragua

Managua, Nicaragua

(505) 278-4487

tnsnc@tns.org.ni

